

# Проект по окружающему миру «Профессии»

Классный руководитель: Прозорова Елена Михайловна

Брянск, 2016





## **Цель проекта:**

- дать представление детям о профессии повара.

## **Задачи проекта:**

- 1. Познакомить с профессией повар, его трудовыми действиями, с предметами – помощниками.
- 2. Закреплять знания о столовой посуде.
- 3. Развивать любознательность и интерес к данной профессии.
- 4. Воспитывать уважение к труду.

Столько профессий, и все хороши:  
Каждый способен найти для души.



Стряпает торты и кексы кондитер,



Груз на машине привозит водитель.





Смелый пожарный потушит огонь,



Спляшет на сцене артист под гармонь.



Ловит рыбак судака и треску,



Клоуны в цирке разгонят тоску.





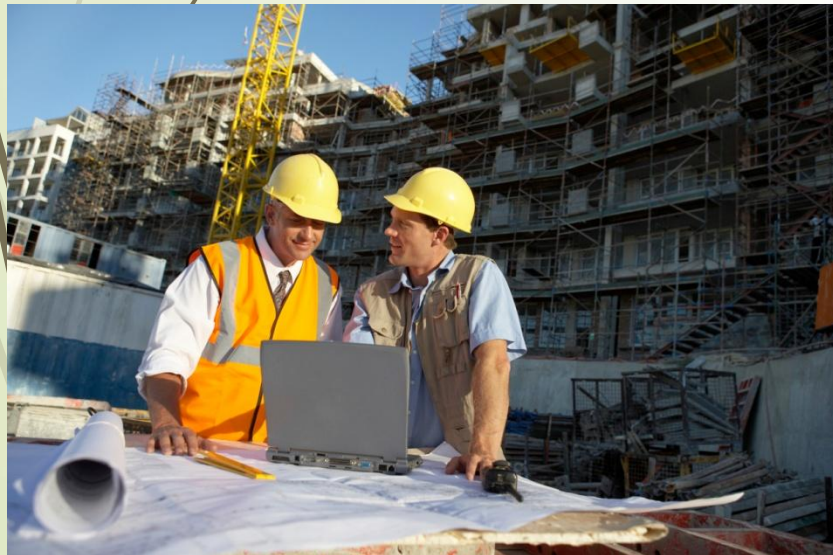
В цехе портные одежду сошьют,



А продавцы ее нам продают.



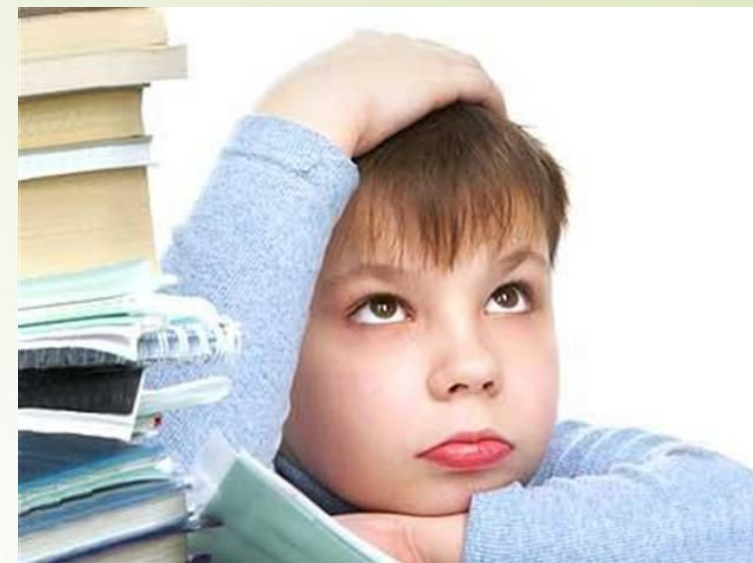
Каждое дело по своему ценно,  
И пригодится всегда непременно!







Можешь ли сейчас понять,  
Кем ты хочешь после стать?  
Где работать, кем трудиться,  
На кого пойти учиться?  
Да, вопросы сложноваты,  
Но решение есть, ребята!  
Нужно пробовать, мечтать,  
О профессиях читать,  
В разные кружки ходить,  
Чтоб понять, кем хочешь быть!







# Важность профессии повар.

- Повар - это специалист по приготовлению пищи. Хорошего повара иногда называют волшебником, ведь он может из самых обычных продуктов приготовить настоящий шедевр, который доставит радость и наслаждение людям.
- *"Даже шедевры кулинарии не могут быть сохранены ни в каких музеях. Они съедаются тем быстрее, чем они прекрасней"* - В. Похлебкин.



# Классификация профессии повара.

- **Повар-кондитер** – занимается изготовлением сладостей.
- **Повар-технолог** – следит за качеством продуктов.
- **Шеф-повар** – сочетает в себе функции администратора и повара. Следит за работой поваров. Улучшает существующие рецепты.



У меня есть мечта.  
Я хочу стать **поваром – кондитером.**





# Плюсы и минусы профессии!

- «+» Профессия повар – кондитер востребованная и творческая, в ней есть место фантазии и изобретательности. У хороших поваров высокий уровень оплаты труда.
- « - » Работа требует большой физической выносливости и ответственности. Стоять у горячей плиты полный рабочий день выдержит не каждый человек. При этом постоянное напряжение внимания, когда надо следить за приготовлением многих блюд и нет возможности расслабиться или отвлечься.



*Кондитерское изделие «Картошка».*



# Ингредиенты

- Печенье – 700-800 г
- Сгущенка – 1 банка (380 г)
- Какао – 5-7 чайных ложек
- сливочное масло – 180 г





## Этапы выполнения.

Печенье перекрутить в мясорубке ( если нет мясорубки, можно положить печенье в пакет и потолочь его скалкой).







Сгущенку смешать с размягченным  
сливочным маслом.





Добавить какао.







Добавить перемолотое печенье.









Всё хорошенько перемешать.



Из полученной шоколадной массы руками сформировать пирожное формы картошки. Сладость можно обвалить в смеси из сахарной пудры и какао.






## Почему я выбрала именно эту профессию !

Я выбрала эту профессию, потому что в нашей области она очень востребована, а также эта профессия интересная, здесь можно проявить творчества, проводить эксперименты по приготовлению различных блюд, оформлению и художественному дизайну.

Мне очень нравится профессия- **повар-кондитер.**





Быть полезным для общества – главная цель каждого человека. А для этого необходимо работать. Выбор профессии – трудный и главный этап в жизни. Но от этого выбора зависит, сможешь ли ты преуспеть в своем деле. Нужно любить свою профессию, и тогда работа не будет трудной.

**Все профессии нужны, все профессии важны!**